



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞÖBİYET

18 kişilik Gerekli malzeme:

5.5 su bardağı un

2 yumurta

1 çay bardağı yoğurt

1 çay bardağı su

1 kahve fincanı sıvıyağ

1 çay kaşığı karbonat

1 çay kaşığı ucu tuz

Hamuru açmak için:

1 su bardağı nişasta

İç malzeme:

3 su bardağı süt

2 çorba kaşığı irmik

1 su bardağı ince çekilmiş antepfıstığı

2 çorba kaşığı tozşeker

Şerbet için:

3 su bardağı tozşeker

4 su bardağı su

Üzeri için:

1 çay bardağı ince çekilmiş antepfıstığı

200 gr kaymak

Yumurta, yoğurt, su, sıvıyağ, karbonat ve tuzu hamur yoğurma kabında iyice çirpın. Unu azar azar ekleyip düzgün bir hamur yoğurun. Üzerini temiz bir bezle örtüp 20 dakika dinlendirin.

Su ve şekeri tencerede şerbet kıvamında pişirin. Soğumaya bırakın.

İç malzeme için, süt ve irmiği kısık ateşte koyu muhallebi kıvamında pişirip soğumaya bırakın. Antepfıstığı ve tozşekeri bir kaptaki karıştırın.

Hamuru 24 eşit bezeye ayırın. Üzerlerine nişasta serpip oklava ile tek tek pasta büyüklüğünde açın. 8 yufkayı aralarına nişasta serpererek üst üste yerleştirin. Hepsini birden oklava ile büyük bir yufka şeklinde açın. Yufkayı 7x7 santimlik kare parçalara kesin. Kalan 16 bezeyi 8'li 2 guruba ayırıp aynı şekilde hazırlayın Karelerin uç kısımlarına 1 tatlı kaşığı irmikli muhallebi ve 1 tatlı kaşığı antepfıstıklı şekeri ilave edip üçgen şeklinde kapatın. Hamurları yağlanmış fırın tepsinin aralıklı olarak yerleştirin. Tereyağını tavada kızdırıp hamurların üzerlerine gezdirerek dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırının alt rafında kızarıncaya kadar pişirin. Soğuk şerbeti sıcak tatlının üzerin döküp 20 dakika bekletin. Soğuyunca fıstık ve kaymakla servis yapın.